



4 Pers.



Spezial  
Fondue



20 Min.



-

## Zutaten

- 400g Gruyère AOP, gerieben oder geräffelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 4 Teelöffel Maizena
- 3,5 dl Weisswein
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Gläschen Kirsch
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer



## Zubereitung

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben und diese - nach Belieben - im Caquelon lassen.

Den Gruyère AOP mit Maizena im Caquelon vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen.

Die Hitze reduzieren, den Vacherin Fribourgeois AOP begeben und tüchtig rühren, bis er schmilzt. Das Fondue darf nicht mehr kochen.

Den Kirsch und wenig Cayenne-Pfeffer dazugeben.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten.